

## ...dalla CANTINA BOLLICINE ITALIANE

<b>BOLLICINE</b>	<b>EMILIA ROMAGNA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Pignoletto Frizzante docg <i>Affinamento 6 mesi. 100% Grechetto Gentile</i>	Az.Ag. Tizzano, Colli Bolognesi (Bo)	3,50	15,00
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro dop secco	Az. Bruno Zanasi, Castelvetro (Mo)	3,50	15,00
Barbera Frizzante doc	Az.Ag. Tizzano, Colli Bolognesi (Bo)	3,50	15,00
<b>BOLLICINE</b>	<b>VENETO</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Metodo Charmat Prosecco Bosco del Merlo Extra Dry Millesimato - Pra Maggiore (Pn) <i>Affinamento 6 mesi in autoclave. 100% Glera</i>		3,50	15,00
Metodo Charmat Cartizze Valdobbiadene Docg dry - Adami Colbertaldo di Vidor(Tv) <i>Affinamento 6 mesi in autoclave. 100% Glera</i>		5,00	25,00
<b>BOLLICINE</b>	<b>PIEMONTE</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Metodo Classico Luigi Coppo Brut <i>Affinamento 24/36 mesi. 100% Pinot Nero</i>	Coppo, Canelli (At)	5,00	24,00
Metodo Classico Riserva Coppo 2015 Extra Brut <i>Affinamento in bott.48/60 mesi. 80% Pinot Nero 20% Chardonnay</i>	Coppo, Canelli (At)	7,00	35,00
Metodo Classico Riserva Coppo 2007 Extra Brut vendemmia tardiva. Coppo, Canelli (At) <i>Affinamento in bott.12 anni. 80% Pinot Nero 20% Chardonnay</i>			70,00
Metodo Classico Piero Coppo Ris.del Fondatore 2007 Brut <i>Affinamento in bott. 120 mesi. 60% Pinot Nero 40% Chardonnay</i>	Coppo, Canelli (At)		105,00
Metodo Classico Contratto Millesimato Pas Dosè <i>Affinamento 60 mesi. 80% Pinot Nero 20% Chardonnay</i>	Contratto - Canelli, (At)	6,00	30,00
Metodo Classico Contratto "For England" Pas Dosè <i>Affinamento 42 mesi. 100% Pinot Nero</i>	Contratto - Canelli, (At)	6,00	35,00

**BOLLICINE****LOMBARDIA**

		Calice	Bottiglia
<b>Metodo Classico Majolini Brut docg</b> <i>Affinamento 30 mesi. 90% Chardonnay 10% Pinot Nero</i>	<b>Majolini, Franciacorta ,Ome (Bs)</b>	4,50	22,00
<b>Metodo Classico Majolini Saten "Ante omnia" docg 15</b> <i>Affinamento 36 mesi. 100% Chardonnay</i>	<b>Majolini, Franciacorta ,Ome (Bs)</b>	6,00	30,00
<b>Metodo Classico Majolini Blanc de Noir Brut docg</b> <i>Affinamento 24 mesi. 100% Pinot Nero</i>	<b>Majolini, Franciacorta ,Ome (Bs)</b>	6,00	35,00
<b>Metodo Classico Majolini Rosé "Alterà"</b> <i>Affinamento 24 mesi. 100% Pinot Nero</i>	<b>Majolini, Franciacorta Ome (Bs)</b>	6,00	35,00
<b>Metodo Classico Majolini Riserva Valentino Brut docg 05</b> <i>Affinamento 120 mesi. 90% Chardonnay 10% Pinot Nero</i>	<b>Majolini, Franciacorta ,Ome (Bs)</b>		50,00
<b>Metodo Classico Uberti Francesco I Extra Brut docg</b> <i>Affinamento 30 mesi. Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero</i>	<b>Uberti, Franciacorta (Bs)</b>	6,00	30,00
<b>Metodo Classico Uberti Francesco I Rosé Brut</b> <i>Affinamento 30 mesi. Chardonnay e Pinot Nero</i>	<b>Uberti, Franciacorta (Bs)</b>	6,00	30,00
<b>Metodo Classico "Fusion" Brut Millesimato docg - Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)</b> <i>Affinamento 24 mesi. 90% Pinot Nero 10% Chardonnay</i>		4,00	20,00
<b>Metodo Classico "Giorgi 1870" GRANCUVEE STORICA docg - Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)</b> <i>Affinamento 48 mesi. 100% Pinot Nero</i>		6,00	30,00
<b>Metodo Classico "Cruasé" Millesimato docg</b> <i>Affinamento 36 mesi. 100 Pinot Nero 100%</i>	<b>Giorgi 1870, Canneto Pavese (Pv)</b>	4,00	20,00

**BOLLICINE****TRENTINO ALTO ADIGE**

		Calice	Bottiglia
<b>Metodo Classico Alto Adige "Levii" doc</b> <i>Affinamento 36 mesi. 100% Chardonnay</i>	Levii – Bleggio Sup. (Tn)	5,00	24,00
<b>Metodo Classico Abate Nero Trento doc Extra Brut</b> <i>Affinamento 18 mesi. 100% Chardonnay</i>	Lavis, Trento	6,00	30,00
<b>Metodo Classico Abate Nero Trento doc Brut Rosè</b> <i>Affinamento 18 mesi. Chardonnay e Pinot Nero</i>	Lavis, Trento	6,00	30,00
<b>Metodo Classico Alto Adige "Preclarius" doc</b> <i>Affinamento 48 mesi in un vecchio bunker militare. 100% Chardonnay</i>	St.Paul, San Paolo (Bz)	6,00	35,00
<b>Metodo Classico Ferrari Perlé Millesimato Brut doc 15</b> <i>Affinamento 60 mesi. 100% Chardonnay</i>	Ferrari Spumanti, Trento	6,00	35,00
<b>Metodo Classico Ferrari Perlé Nero Riserva doc 10</b> <i>Affinamento 72 mesi. 100% Pinot Nero</i>	Ferrari Spumanti, Trento	14,00	65,00
<b>Metodo Classico Ferrari Perlé Bianco Riserva doc 09</b> <i>Affinamento 96 mesi. 100% Chardonnay</i>	Ferrari Spumanti, Trento	10,00	55,00
<b>Metodo Classico Ferrari Perlé Zero doc 11</b> <i>Affinamento 72 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio Zero.</i>	Ferrari Spumanti, Trento	14,00	65,00
<b>Metodo Classico Ferrari Perlé Brut Rosè Riserva doc 13</b> <i>Affinamento 60 Mes. 80% Pinot Nero 20% Chardonnay</i>	Ferrari Spumanti, Trento	10,00	55,00
<b>Metodo Classico Ferrari Riserva Lunelli brut doc 09</b> <i>Affinamento 84 mesi. 100% Chardonnay</i>	Ferrari Spumanti, Trento	10,00	55,00
<b>Metodo Classico Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2008</b> <i>Affinamento 120 mesi. 100% Chardonnay</i>	Ferrari Spumanti, Trento		120,00

<b>BOLLICINE</b>	<b>SARDEGNA</b>	Calice	Bottiglia
------------------	-----------------	--------	-----------

Metodo Classico Marzani Fleur Blanc de Noirs <i>Affinamento 14 mesi. Cannonau e Monica</i>	Cantine Deidda - Simaxis (Oristano)	5,00	25,00
---	-------------------------------------	------	-------

<b>BOLLICINE</b>	<b>SICILIA</b>	Calice	Bottiglia
------------------	----------------	--------	-----------

Metodo Classico Gaudensius Brut doc Blanc de Noir <i>Affinamento 36 mesi. 100% Nerello Mescalèse</i>	Firriato, Cavanera Etna	5,00	25,00
---	-------------------------	------	-------

Metodo Classico Almerita Brut doc Mill. Contea di Sclafani - Tenuta Regaleali, Tasca d'Almerita (Pa) <i>Affinamento 24 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio 8 g/l</i>		6,00	30,00
---	--	------	-------

<b>BOLLICINE FRANCESI</b>	Calice	Bottiglia
---------------------------	--------	-----------

Blanquette de Limoux <i>Affinamento 18 mesi. 5% Chardonnay, 90% Mauzac, 5% Chenin Blanc</i>	Martial Richard	4,50	22,00
--	-----------------	------	-------

Metodo Classico Cremant de Bourgogne Brut Rosé <i>Affinamento 24 mesi. 100% Pinot Nero</i>	Pierre Ponnelle - Beaune, Cote D'Or	6,00	30,00
---	-------------------------------------	------	-------

Champagne Dom Ruinar 2007 <i>Affinamento 120 mesi. 100% Chardonnay.</i>			210,00
--	--	--	--------

Champagne Maillart Platine Brut Premiere Cru <i>Affinamento 36 mesi. 20% Chardonnay, 80% Pinot Nero</i>	Montagne di Reims	9,00	55,00
--	-------------------	------	-------

Champagne Maillart Platine Brut Premiere Cru "Franc de Pied" - Montagne di Reims - Ecueil <i>Affinamento 60 mesi. 100% Pinot Nero Dosaggio Zero</i>			150,00
--	--	--	--------

Champagne Moussé Fils "L'or d'Eugène" - Extra Brut <i>Affinamento 24 mesi. 80% Pinot Meunier e 20% Pinot Nero</i>	Moussé RM - Cuisles	10,00	55,00
--	---------------------	-------	-------

Champagne Moussé Fils "Rosé Effusion" - Extra Brut <i>Affinamento 22 mesi. 80% Pinot Meunier e 8% Pinot Noir</i>	Moussé RM - Cuisles	10,00	60,00
---	---------------------	-------	-------

Champagne Chartogne Taillet Sainte Anne <i>Affinamento 36 mesi. 35% Chardonnay, 65% Pinot Noir</i>	Taillet RM - Merfy	12,00	65,00
---	--------------------	-------	-------

Champagne Dhondt Grellet "Dans un Premiere Temps" Récoltant-Manipulant à Ambonnay - Flavigny <i>Affinamento 36 mesi. 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir e 20% Pinot Meunier</i>		12,00	65,00
--	--	-------	-------

<b>Champagne Pascal Douquette Blanc de Blancs Horizon</b> <i>Affinamento 36 mesi. 100% Chardonnay</i>	<b>Côte de Blanc, Le Mesnil sur Oger</b>	<b>10,00</b>	<b>60,00</b>
<b>Champagne De Venoge Cordon Bleu Extra Brut</b> <i>Affinamento 36 mesi. 50% Pinot Nero, 25% Chardonnay e 25% Pinot Meunier.</i>	<b>Maison De Venoge, Eperney Cedex</b>	<b>10,00</b>	<b>55,00</b>
<b>Champagne Philipponnat Royale Réserve Brut</b> <i>Affinamento 36 mesi. 65% Pinot Nero, 30% Chardonnay e 5% Pinot Meunier. Dosaggio 8 g/l</i>	<b>Philipponnat, Mareuil sur Ay</b>	<b>10,00</b>	<b>55,00</b>
<b>Champagne Philipponnat Royale Réserve Non Dosé</b> <i>Affinamento 36 mesi. 65% Pinot Noir, 30% Chardonnay e 5% Pinot Meunier. Dosaggio Zero</i>	<b>Philipponnat, Mareuil sur Ay</b>	<b>10,00</b>	<b>55,00</b>
<b>Champagne Philipponnat Royale Réserve Rosé</b> <i>Affinamento 36 mesi. 75% Pinot Nero, 20% Chardonnay e 5% Pinot Meunier. Dosaggio 9 g/l</i>	<b>Philipponnat, Mareuil sur Ay</b>	<b>16,00</b>	<b>75,00</b>
<b>Champagne Philipponnat Extra Brut Mareuil sur Ay Millesimato 2008</b> <i>Affinamento 84 mesi. 100% Pinot Nero.</i>			<b>210,00</b>
<b>Champagne Philipponnat Clos de Goisses Extra Brut Millesimato MAGNUM 2009</b> <i>Affinamento 120 mesi. 65% Pinot Nero e 35% Chardonnay. Dosaggio 4,25 g/l</i>			<b>520,00</b>
<b>Champagne Philipponnat Extra Brut Blanc de Noir Les Cintres Millesimato 2008</b> <i>Affinamento 108 mesi. 100% Pinot Nero.</i>			<b>530,00</b>
<b>Champagne Perrier-Jouet Grand Brut</b> <i>20% Chardonnay, 40% Pinot Nero e 40% Pinot Meunier. Dosaggio 8-11 g/l</i>	<b>Perrier-Jouet, Cote des Blancs</b>	<b>10,00</b>	<b>55,00</b>
<b>Champagne Perrier-Jouet Blason Rosé</b> <i>25% Chardonnay, 25% Pinot Meunier e 50% Pinot Nero. Dosaggio 8-11 g/l</i>	<b>Perrier Jouet, Cote des Blancs</b>	<b>16,00</b>	<b>75,00</b>
<b>Champagne Perrier-Jouet Grand Brut Blanc de Blancs</b> <i>100% Chardonnay. Dosaggio 8 g/l</i>	<b>Perrier-Jouet, Cote des Blancs</b>	<b>18,00</b>	<b>80,00</b>
<b>Champagne Perrier-Jouet Belle Epoque Millesimato</b> <i>50% Chardonnay, 45% Pinot Nero e 5% Pinot Meunier. Dosaggio 9 g/l</i>	<b>Perrier-Jouet, Cote des Blancs</b>		<b>155,00</b>
<b>Champagne Belle Epoque rosé Millerimato</b> <i>50% Chardonnay, 45% Pinot Nero e 5% Pinot Meunier. Dosaggio 9 g/l</i>	<b>Perrier Jouet</b>		<b>320,00</b>
<b>Champagne Bolieu Cuveé Carnet de Léone Extra Brut – Millesimato 2008 Coteaux Vitryat</b> <i>Affinamento 120 mesi. 100% Chardonnay. Dosaggio 4 g/l</i>			<b>95,00</b>

**Bianchi****EMILIA ROMAGNA**

Calice    Bottiglia

"Il Tornese" (Chardonnay e Riesling)

Drei Donà Ten. la Palazza, Predappio(Fc) 4,00    18,00

**Rossi**

Calice    Bottiglia

Sangiovese Superiore "Simonà" dop

Az. Ag. SaDiVino, Predappio(FC) 4,00    18,00

Sangiovese Superiore Riserva "Pruno"

Drei Donà Ten. la Palazza, Predappio(Fc) 6,00    30,00

Sangiovese Rubicone igt "Guiry"

Ten. Biodinamica Mara,S. Clemente (Rm) 5,00    25,00

Sangiovese Rubicone igt "Maramia"

Ten. Biodinamica Mara,S. Clemente (Rm) 8,00    40,00

Merlot doc

Az.Ag. Tizzano, Colli Bolognesi (Bo) 4,00    18,00

Cabernet Sauvignon doc

Az.Ag. Tizzano, Colli Bolognesi (Bo) 4,00    18,00

**Bianchi****PIEMONTE**

Calice    Bottiglia

Gavi dei Gavi "Ottosoldi" docg

Ottosoldi - Gavi 4,00    20,00

**Rossi**

Barbera d'Asti "l'Avvocata"

Az.Ag. Coppo, Caneli (AT) 4,00    18,00

Barbaresco "Gallina" docg 2015

La Spinetta, Castagnole Lanze (Cn) 30,00    130,00

Barolo "Campé" docg 2013

La Spinetta, Castagnole Lanze (Cn) 35,00    150,00

Barbera d'Alba Vigna Francia doc

Giacomo Conterno - Monforte d'Alba 9,00    45,00

Barbera d'Alba Vigna Francia doc **MAGNUM**

Giacomo Conterno - Monforte d'Alba 90,00

<b>Bianchi</b>	<b>TRENTINO ALTO ADIGE</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Cuvèe Paul igt Mitterberg 2018 (P.Bianc.Chard.Sauv.)	St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00
Riesling doc	St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00
Goldmoskateller doc	St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00
Gewurtztraminer doc	Peter Zemmer, Cortina S.S.D.V. (Bz)	4,00	18,00
Muller Thurgau doc	Peter Zemmer, Cortina S.S.D.V. (Bz)	4,00	18,00
<b>Rossi</b>		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Pinot nero "Luzia"	St.Paul, San Paolo (Bz)	4,00	18,00
Lagrein	Peter Zemmer, Cortina S.S.D.V. (Bz)	4,00	18,00
<b>Bianchi</b>	<b>FRIULI VENEZIA GIULIA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Ribolla igt	Soc. Ag. Castello di Spessa (Go)	4,00	18,00
Chardonnay doc	Soc. Ag. Castello di Spessa (Go)	4,00	18,00
Pinot Grigio Ramato doc	Az.Ag.Bosco del Merlo - Pra Maggiore (Pn)	4,00	18,00
Ribolla Vinnæ	Jermann, Villanova (Go)	5,00	25,00
Sauvignon	Jermann, Villanova (Go)	5,00	25,00
Chardonnay	Jermann, Villanova (Go)	5,00	25,00
Pinot Grigio	Jermann, Villanova (Go)	5,00	25,00
Vintage Tunina	Jermann, Villanova (Go)	10,00	55,00
<b>Bianchi</b>	<b>LOMBARDIA E VENETO</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Bianco di Custoza Superiore "Ca del Magro"	Az. Ag. M. del Frà, Sommacampagna	4,00	18,00
<b>Rossi</b>			
Valpolicella Ripasso Superiore Classico Doc	Az. Ag. M. del Frà, Sommacampagna (Vr)	5,00	25,00

<b>Rossi</b>	<b>TOSCANA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Morellino di Scansano docg	Vigne a Porrone, Maremma (Gr)	4,00	18,00
Nobile di Montepulciano docg	Fattoria Tor Calvano, Montepulciano (Si)	4,00	20,00
Brunello di Montalcino docg 2014	Roberto Cipresso, Montalcino (Si)	14,00	65,00
Tignanello igt	Antinori	20,00	80,00
Solaia igt 2015 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Sangiovese) - Antinori	Antinori	45,00	250,00
Guado al Tasso Bolgheri doc Superiore	Antinori - Bolgheri	25,00	100,00
Giusto di Notri igt 2014 (Cabernet e Merlot)	Tua Rita, Suvereto (Li)	20,00	90,00
SOLDERA CASE BASSE 2013 IGT - IGP (100% Sangiovese.)	GIANFRANCO SOLDERA - Montalcino	80,00	450,00

<b>Bianchi</b>	<b>MARCHE, ABRUZZO e UMBRIA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Cervaro della Sala (Chardonnay)	Antinori	9,00	50,00
<b>Rossi</b>		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Montepulciano d'Abruzzo doc	Mascarelli, SanMartino sulla Marrucina (Ch)	4,00	18,00
Rosso di Montefalco "Ziggurat"	Ten. Castel Buono, Cantalupo Bevagna (Pg)	5,00	25,00

<b>Rossi</b>	<b>CAMPANIA, PUGLIA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Primitivo "Neprica" igt	Torremaresca, Castel del Monte	4,00	18,00
"Trentangeli" (Aglianico, Cab.Sauv, Syrha.) doc	Torremaresca, Castel del Monte	4,00	18,00
Negroamaro "Miraglio"	Tenute Rubino (Br)	4,00	18,00
Susumaniello igt Salento "Oltremè"	Tenute Rubino (Br)	4,00	20,00

<b>Rossi</b>	<b>SARDEGNA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Mantènghja igt Isola dei Nuraghi	Capichera, Arzachena (Ot)	20,00	100,00

<b>Bianchi</b>	<b>SICILIA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
"Regaleali bianco" (Chardonnay, Insolia, Cataratto)	Tasca d'Almerita	4,00	18,00
<b>Rosati</b>		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Etna Rosato "Erse" doc	Ten. di Fessina, Castiglione di Sicilia(Ct)	5,00	25,00
<b>Rossi</b>		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
"Le Sciabiche" Nero d'Avola, Perricone	Favinia - Calamoni di Favignana (Tp)	7,00	35,00
"Rosso del Conte" Nero d'avola e altre Uve Doc	Tasca d'Almerita (Pa)	9,00	50,00
Nero d'Avola "Sorante" doc	Ten. Gorgi Tondi, Mazzara del Vallo (Tp)	5,00	25,00
Frappato "Dumè" doc	Ten. Gorgi Tondi, Mazzara del Vallo (Tp)	4,00	18,00
<b>Bianchi</b>	<b>VINI DOLCI e da MEDITAZIONE</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Moscato d'Asti Caneli "Moncalvina" 2016	Az.Ag. Coppo, Caneli (AT)	4,00	18,00
"Passulè" passito naturale. Zibibbo (0,50cl)	Favinia - Calamoni di Favignana (Tp)	8,00	40,00
Recioto "I Capitelli" (0,375)	Anselmi, Monteforte d'Alpone (Vr)	5,00	30,00
<b>Rossi</b>			
Sangue di Giuda	Giorgi 1870 Oltre Po' Pavese	4,00	18,00
<b>Rossi</b>	<b>FRANCIA</b>	<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
Bordeaux Supérieur Chateau de Ricaud	Chateau de Ricaud - Bordeaux AOC	5,00	22,00

# **CURIOSITA'**

## **Sistema di Mescita:**

*In questo Locale, per degustare Vini di alta qualità, verrà usato "IL Coravin".*

*E' un prodotto che estrarrà il Vino dalla Bottiglia senza aprirla, in questo modo si garantisce al Vino la sua integrità.*

*Quindi sarà possibile bere lo stesso vino anche dopo 6 mesi.*

## **I Dosaggi delle BOLLICINE:**

*Brut Nature, Pas Dosé, Dosaggio Zero (ultra secco, solo "dolcezza originaria dell'uva): Zucchero inferiore a 3 g/l e comunque senza aggiunta di zuccheri dopo la seconda fermentazione*

*Extra Brut (molto secco): Zucchero fra 0 e 6 g/l*

*Brut (secco): Zucchero inferiore a 12 g/l*

*Extra Dry (gusto secco arrotondato da lieve nota dolce - secco/morbido): Zucchero fra 12 e 17 g/l*

*Dry o Sec (abboccato che significa "appena/poco dolce"): Zucchero fra 17 e 32 g/l*

*Demi-sec (gusto amabile ovvero con nota dolce nettamente percepibile): Zucchero fra 32 e 50 g/l*

*Dolce (la dolcezza è predominante): Zucchero Superiore a 50 g/l*

## **Formati Bottiglie**

<u>Bottiglia</u>	<u>0,75 l</u>	<u>Magnum</u>	<u>1,5 l</u>
<u>Jéroboam</u>	<u>3 l</u>	<u>Mathusalem</u>	<u>6 l</u>
<u>Salmanazar</u>	<u>9 l</u>	<u>Balthazar</u>	<u>12 l</u>
<u>Nabuchodonosor</u>	<u>15 l</u>	<u>Melchior</u>	<u>18 l</u>
<u>Primat</u>	<u>27 l</u>	<u>Melchizedec</u>	<u>30 l</u>